Liebe Gäste,

wir freuen uns,
Sie in unserem Restaurant am Windradlteich begrüßen zu dürfen und erlauben uns einen kleinen Überblick über die Philosophie unseres Hauses und die Vielfalt der Produkte zu geben.

Teilen Sie mit uns die Liebe für einheimische, ausgewählte Produkte, die Freude an erlesenen Weinen und lassen Sie sich bei uns verwöhnen.

Unser höchstes Ziel ist Ihr Wohlbefinden und Ihre Zufriedenheit, wir bereiten unsere Gerichte alle frisch zu und legen höchsten Wert auf Produkte aus der Region.

Hochwertiges Qualitätsfleisch aus Österreich, fein-aromatisch, saftig und zart von bäuerlichen Betrieben garantiert unser Lieferant Familie Höllerschmid aus Walkersdorf Niederösterreich.

Für die fangfrische Qualität von Spezialitäten aus dem Süß- und Salzwasser garantiert die Familie Aibler Wien 23, das Gut Dornau aus Leobersdorf in Niederösterreich und die Fischzucht Oberwasser Pelagus aus Schwarzau.

Unser frisches Obst und Gemüse, wird uns soweit wie möglich erntefrisch, von heimischen Bauern mit bester Qualität sowie exotische Früchte ausschließlich von ausgesuchten Partnern von der Firma Unfried Obst und Gemüse aus Krems an der Donau geliefert.

Auch unsere Erdäpfel kommen aus heimischer Landwirtschaft vom Erdäpfelhof Rauchberger / Hollabrunn.
Täglich frische Eier von der Familie Gausterer aus Guntramsdorf.

Gerne verwöhnen wir Sie mit Joseph Brot, das seit 10 Jahren für ein kompromissloses Bekenntnis zu Qualität, Genuss und Leidenschaft steht. Das gilt für die Herstellung langzeitgeführter Bio Sauerteigbrote in reiner Handarbeit und die sorgfältige Auswahl 100% biologischer Rohstoffe.

Unsere italienischen Spezialitäten beziehen wir von der Firma Buratti mit Sitz in Münchendorf.

In Kombination mit den Essenzen des Gewürzhauses Wiberg aus Freilassing vereinen sich die hochwertigen Produkte zu einer Gaumenfreude auf dem Teller.

Mit der Firma Transgourmet haben wir einen Partner, der uns wöchentlich mit qualitativen und frischen Grundprodukten versorgt.

Guten Appetit und schöne Stunden wünscht Ihr Südufer Team !

Kalte Vorspeisen

MOUSSE vom ZIEGENFRISCHKÄSE 14
rote Rübe/Bärlauch/Kren/Walnuss

BEEF TATAR von der KALBIN 18
100 gr. Kalbinfilet/Schalotten/Perlzwiebel/Butter/Bio-Erdäpfel Toast

gebeizte FORELLE 15
Topinampur/Zwiebel/Senf

FRÜHLINGSERNTE 15
bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Bärlauch/Radieschen/rote Rübe/Nüsse
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

QUINOA und WURZELGEMÜSE V 13
bunter gekochter Quinoa/Paradeiser/Karotte/Pastinake/Perlzwiebel/Bärlauch

GÄNSELEBER TERRINE 18
Clementine/Kastanie/Schokolade/Brioche

GEMISCHTER BLATTSALAT 5
RUCOLASALAT/GRANA 6

Warme Vorspeisen

GARNELEN AGLIO e OLIO 24
gebratene Garnelen/Chili/Paradeiser/Knoblauch/Olivenöl/Petersilie/Ciabatta

MIESMUSCHELN alla BUZARA 17
Wurzelgemüse/Paradeiser/Weisswein/Knoblauch/Petersilie/Sauerteig-Ciabatta

CONSOMMÉ vom RIND 7
Kräuter Frittaten/Wurzelgemüse/Schnittlauch

BÄRLAUCHCREMESUPPE 7
Hüttenkäse/Schwarzbrot/Kresse

JOSEPH BROT 5
Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Pasta & Risotto

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO 16
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

STROZZAPRETI PROSCIUTTO 17
Prosciuttofond/Prosciutto/Erbse/Karotte/Jungzwiebel/Pecorino
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

FUSILLI ARRABIATA 17
Paradeissauce/Chili/Knoblauch/Guanciale/Zwiebel/Petersilie
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

RISOTTO alla SELVATICO 16
Bärlauchpesto/Radieschen/Kresse
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

Pizza

SCHINKEN 16
Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

PROSCIUTTO 17
Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

SALAME NAPOLI 16
Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

BRIE 17
Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

TARTUFI 18
Weisse Frischkäse Trüffelcreme/Pecorino/Rucola

Büffel Mozzarella 4 Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5
RUCOLASALAT/GRANA 6

Hauptspeisen

gekochter TAFELSPITZ vom RIND 27
warme Schnittlauchsauce/Erdäpfelschmarrn/Karotte/Kohlrabi

SCHWEINEFILET gebacken 23
mariniert/Panko Brösel/Erdäpfel-Vogerlsalat

RAGOUT vom DONAULANDLAMM 26
Schulter/Polenta Stangerl/Karotten/Erbsen/Bärlauch

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 36/44
gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce
3 Stk. gebratene Garnelen 9 3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 13

FLUSSWELS 30
gebratenes Filet/Blutwurst/Kren/Erdäpfelschmarrn

LACHSFORELLE vom Gut Dornau 28
gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc

SEESAIBLING vom Gut Dornau 32
gebratenes Filet/Bärlauch Risotto/Paprika/Kresse

CURRY GEMÜSE EINTOPF 15 V
Chiasamen-Hafer Laibchen/gelbes Curry/Frühlingsgemüse

GEFÜLLTER PAPRIKA 15 V
gelbe Currysauce/Couscous/Cashew/Rosine/Wurzelgemüse

GEMISCHTER BLATTSALAT 5
RUCOLASALAT/GRANA 6

JOSEPH BROT 5
Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOLADENKUCHEN 14
flüssiger Kern/Clementine/Sauerrahm

WEISSE SCHOKOLADE und PASSIONSFRUCHT 13
Mousse/Popcorn/Karamelleis/Biskuit

NUSSPARFAIT 13
Vanille/Ananas/Nougat/Granatapfel

knuspriger APFELSTRUDEL 12
Reisteig/Vanilleespuma/Sauerkirsch

PRALINE / MACARONS Stk / 3
diverse Pralinen oder Macarons des Tages

SORBET PROSECCO 7
1 Kugel Sorbet des Tages

SORBET VODKA 8
1 Kugel Sorbet des Tages

ESPRESSO MARTINI 10,50
Vodka/Espressolikör/Muscovadozucker/Espresso

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION 4Stk. 12
erlesene Auswahl affinierter internationaler Käsesorten
Feigensenf/Nüsse/Bio Wald Stauden Roggenbrot

.....dazu empfehlen wir

ROTGIPFLER Beerenauslese / Alphart am Mühlbach 1/16 l 4,90

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer